

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

HA 17.09.25

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Масло сливочное	15	99	0,1	10,9	0,1	0
Котлета куриная	100	229	20,2	9	16,8	1,7
Вермишель отварная	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Я б л о к о	1 шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	27	76	2,2	0,5	15,4	1,5
Стоимость рациона 96,63		686	29,6	26,6	81,6	8,2
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Бульон с куриным филе,грёнками,зеленью	25/15/250	100	9,5	0,8	13,7	1,4
Жаркое по-домашнему	200	239	12,4	12,7	18,7	1,9
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Хлеб полезный с микронутриентами	20	42	1,4	0,2	8,6	0,8
Стоимость рациона 115,96		402	23,5	13,8	46,0	4,6
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Пирожок печёный сдобный с курицей,капустой	100	213	11,7	7,5	24,8	2,5
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
Я б л о к о	1шт	47	0,4	0,4	10,4	1
Стоимость рациона 44,70		281	12,3	8,0	40,2	4

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева Г.А.

* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.